

Zitrusfrüchteragout

Zitrusfrüchteragout

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: ...

Menu: [11.02.2015](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

2 Orangen
1 rote Grapefruit
1 rosa Grapefruit
2 Limetten

100 g Zucker
3 dl Orangensaft

Zubereitung:

Zitrusfrüchte schälen und filetieren.

Zucker caramelisieren, mit Orangensaft ablöschen und kochen lassen, bis der Caramel aufgelöst ist.

Zitrusfilets in die Sauce geben und kühl stellen, nicht mehr kochen

In kleinen Schälchen zur Crème-Brulée servieren.